



Mafaldine



Pici



Fettuccine



Pappardelle



Agnolotti

FELLOWS

84 rue du F9 St Denis,
75010 Paris

STARTERS

- Skyr fumé & huile d'ail · 7 ^{GF}
- Carpaccio de betterave, citron & dukkah · 6 ^{VB} ^{GF}
- Copeaux de tomme de brebis, harissa & amande · 9
- Brocolini & gremolata · 8 ^{VB}
- Focaccia, beurre parfumé & poutargue d'oeuf de poule · 7



PASTAS

- Harissa Mafaldine, sauce tomate, harissa maison, piment ancho · 9 ^{VB}
- Beurre-fromage Pici, émulsion fromage fumé, beurre, pickles de moutarde · 11
- Tomate crudo Mafaldine, crudo de tomate, fromage frais piment d'espelette · 10 ^{VB}
- Ragû Pappardelle, bolognaise de champignon longuement mijotée au vin rouge · 13 ^{VB}
- Poutargue-citron Fettuccine, poutargue d'œuf de poule, crème, citron · 11
- Truffle Pappardelle, crème champignon truffe, portobello · 13
- Raviole Agnolotti, skyr, tomme de brebis, épinard, zeste de citron, miso, chapelure · 13
- Cacio e Zaatar Pici, tomme basque, zaatar, sésame, poivre · 10

DESSERTS

- Mousse au chocolat, huile d'olive, fleur de sel & piment · 7 ^{GF}
- Fraise, crème aux agrumes, sponge cake · 8
- Rocher glacé, pralin noisette · 9
- Ice cream (chocolat, fraise, praliné noisette) · 3,9 ^{GF}
- Affogato (ice cream au choix) · 5 ^{GF}



- ^{GF} Gluten free
- ^{VB} Vegan
- ^{VB} Veganisable

← La liste des allergènes ici ou auprès de la team.

SOFT

Citronnade homemade 25cl • 4
Thé glacé homemade 25cl • 4
Arnold Palmer 25cl (limonade+thé glacé) • 4,5
Coca-cola / Coca-cola zero 33cl • 4,5

BIÈRE

DECK & DONOHUE
Artisanale bio brassée en île-de-france

Blonde 25 cl • 4,5 50 cl • 8,5
Ipa 25 cl • 5,5 50 cl • 10

COCKTAIL

Grrrrr • 12
Lillet rosé, rhubarbe, Suze
Fiou-Fiou • 12
Vodka aux zestes d'agrumes, feuille de figuier,
citron vert
Chuuuuut • 12
Eau de vie de céleri, green shrub, génépi

Cocorico • 8 **SANS ALCOOL**
Sirop cru de fraise, verjus,
mousse sobacha



COFFEE

Blend signature

Café • 2,5
Cappuccino • 4,5
Thé / Infusion • 4,5



DRINKS

VIN ROUGE

12,5cl | 75cl

Arcturus 2023	5	29
Les Celestes - Rhône		
La Muse 2022	6	35
L'Alternative - Languedoc		
Pinot noir Camille 2023	7	40
Camille Braun - Alsace		
Canopé 2022	8	45
Vignoble David - Rhône		
Genesis 2023	9	55
Bonnigal Bodet - Loire		

VIN BLANC

12,5cl | 75cl

Poteau blanc 2023	5	25
L'Alternative - Languedoc		
Sauvignon 2023	6	35
Bonnigal Bodet - Loire		
Riesling Bollenberg 2023	7	40
Camille Braun - Alsace		
Fleur de sel 2023	8	42
Vignoble David - Rhône		
Chenin 2022	9	45
Couly - Loire		

ROSÉ

12,5cl | 75cl

Belouvé 2022	6	29
Bunan - Provence		

ORANGE

12,5cl | 75cl

Coucou Orange 2022	9	55
Pépin - Alsace		

PÉTILLANT

12,5cl | 75cl

Pétard rosé 2022	8	35
Sérol - Loire		

The Fellows' team : Mehdi, Yannis, Graham, Giorgio, Hannah, Yousra, Harouna, Abdrahmane, Daouda, Demba, Cedric, Emeline, Manon, Rebecca, Corina, Agueratou, Maurio, Nils. **Taxes et services compris, prix nets en euros TTC. Les tickets restaurant au format papier ne sont pas acceptés. Merci de noter que nous n'acceptons pas les chèques, les billets de 200€ et de 500€.**